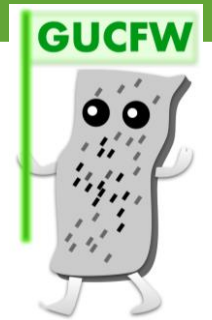


令和7年度 リカレント教育講座

※オンデマンド（アーカイブ）
はありません

食品安全行政と知的財産を学ぶ

食品の安全が注目される中、リスク管理など安全性を向上させるための取組みや、食品が持つべき知的財産権利を理解することが重要です。本講義では専門の講師が解説し、食品産業を支える基盤の理解を深めます。



講座① 食品安全講座

オンライン (Teams使用) で開催

開催日 10月3日 (金) 本学大学院授業と共通の講義となります

12:40 ~ 14:10 「食品安全のレギュラトリーサイエンス」

三木 真之介 (農林水産省 消費・安全局
食品安全政策課)

14:20 ~ 15:50 「食品の安全性向上のための農林水産省の取組」

漆山 哲生 (農林水産省 消費・安全局
食品安全政策課)

講座② 知財講座

オンライン (Zoom使用) で開催

開催日 10月30日 (木) 本学大学院授業と共通の講義となります

16:00 ~ 17:30 「食についての知的財産入門」

羽鳥 慎也 (羽鳥国際特許商標事務所)

参加費 : 無料

申込期間 : ① 9/30 まで ② 10/28 まで

お申し込みはこちら ⇒



申込URL :

<https://forms.gle/RDoLyRLgeaXwqPa99>

【お問合せ】

〒371-8510

群馬県前橋市荒牧町4-2

国立大学法人群馬大学

研究推進部産学連携推進課荒牧センター事務室

☎ : 027-220-7449

✉ : shokukenkou-c@ml.gunma-u.ac.jp

食品安全行政と知的財産を学ぶ

講座概要

食品の安全が注目される中、標準規格や認証制度などのリスク法制を理解することが重要です。本講座では、科学的根拠に基づいた食品の安全性評価、それを基準とする規制、リスク管理の取り組みまで、幅広く学習します。また食を支える農業から実際の食品が持つべき特許や商標、意匠など知的財産全般について幅広く学習します。

地方自治体及び産業界において、食に関わる分野に携わっている方向けの内容となりますが、ご興味のある方ならどなたでも受講できます。講師は農水省の担当官および弁理士が務めます。

実施責任者：食健康科学教育研究センター 粕谷 健一

日程		講義内容	講師
第1回	10月3日(金)	【食品安全のレギュラトリーサイエンス】 科学的な根拠に基づいた適切な評価、規制、管理が食品の安全性確保に必要不可欠です。本講義では、大学が行う科学研究との違いや政策への実装例について、国際的に通用する分析要件や化学物質の摂取量の推定方法について、行政科学の一端を紹介します。	農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課 食品安全科学室 三木 真之介
第2回		【食品の安全性向上のための農林水産省の取組】 食品安全の取組の標準化や認証、食品安全のリスク管理は必要不可欠です。本講義では、食品の製造工程で生成する有害化学物質のリスク管理、生産段階における食中毒予防の衛生管理、についての具体的な取組事例を紹介します。	農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課 (リスク管理企画班) 漆山 哲生
第3回	10月30日(木)	【食についての知的財産入門】 身近な食品にも商標や意匠など様々な知的財産が存在しています。本講義では、知的財産権の基本から特許を取得する重要性、食品や農業などにおける権利侵害の具体事例、契約やライセンスの実際などを分かりやすく説明します。	羽鳥国際特許商標事務所 羽鳥 慎也